

LE PREARE

BARDOLINO DOC CLASSICO

Tra i prodotti più conosciuti della viticoltura italiana, questo vino spicca per la sua bevibilità: non eccessivo nel colore e nella struttura, offre un bouquet intenso di frutti e soddisfa agilmente il palato.

Colore: rosso rubino. Profumo: fresco e vinoso, con profumi fruttati e floreali. Sapore: ben bilanciato, di corpo leggero, armonioso e vivace.

IL VIGNETO

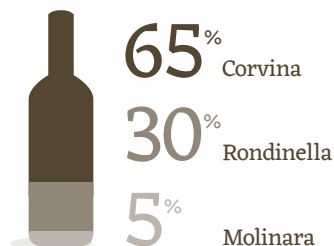
Situato nella zona di Bardolino, lungo il lago di Garda. Altitudine tra 50 e 150 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Tipologia di terreno: origine glaciale morenico, di medio impasto. Vigneto inerbito. Sistema di allevamento: pergola unilaterale e filare. Età delle viti in produzione: da 15 a 20 anni. Carico di gemme per ceppo: da 8 a 18. Densità di impianto: da 2.500 a 4.000 viti per ettaro. Resa per ettaro: 100 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Primi piatti come zuppe e risotti e piatti leggeri di carne rossa. Temperatura di servizio: 16°-18° C.



UVAGGIO



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

16 | 18° C



GRADO ALCOLICO

11,50% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: metà Settembre con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: pigiatura soffice con eliminazione dei raspi. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Segue macerazione per 5 giorni. Fermentazione malolattica completa. Permanenza in vasche di acciaio.